

事業番号	04 11 06	事業改善シート(24年度実施事業分)		<input type="checkbox"/> 予算要求	<input type="checkbox"/> 予算案	<input checked="" type="checkbox"/> 点検
事業名	食肉衛生検査所運営費			担当課	部局	健康福祉部
					課・室	食品・生活衛生課
<参考> 総合5か年計画	プロジェクト			E-mail	shokusei@pref.nagano.lg.jp	
	施策の総合的展開	4-2 県民生活の安全確保			実施期間	S25 ~
		4 食品・医薬品等の安全確保				

1 事業の概要

目指す姿	食肉衛生検査所において、と畜検査をはじめとする食肉衛生に関する事業を実施し、安全な食肉を供給することを目指す。						
現状	県下4と畜場でと畜されるすべての獣畜のと畜検査を実施する。 食肉衛生対策のための精密検査や衛生指導のための調査研究を行う。						
県が関与する理由	<input checked="" type="checkbox"/> 法令等義務 <input type="checkbox"/> 内部管理 <input type="checkbox"/> 県でなければ実施不可 <input type="checkbox"/> 民間、市町村でも実施可能だが、県関与の必要性有 <input type="checkbox"/> その他()		【左記の説明、根拠法令等】 と畜場法第19条の規定により、県では職員をと畜検査員に任命し、同法第14条に基づく検査を実施しなければならない。				
事業内容	① 成果目標(H24)						
	<ul style="list-style-type: none"> 腸管出血性大腸菌を含む食肉等の細菌検査を1,075件実施する。 食肉の生食や加熱不足による食中毒防止のため、食肉の細菌による汚染実態調査を320件実施する。 						
	② 事業内容 (単位:千円)						
		項目	実施方法	H24事業実績		H25	
				(当初)	(決算)	(当初)	
	と畜検査	直接	・と畜検査を実施する(全頭)	55,702	50,288	56,345	
	と畜検査疾病データ収集管理	直接・委託	・と畜検査疾病データの集積 ・と畜検査疾病データの申請者等へのフィードバック ・と畜検査データ処理システムの修正、運営保守	5,601	5,601	7,563	
	生食用食肉等衛生対策	直接	・食肉の生食や加熱不足による食中毒防止のため、食肉の細菌による汚染実態調査を実施する(320件)。	441	487	441	
	と畜場における腸管出血性大腸菌等検査	直接	・食肉等の腸管出血性大腸菌検査を実施する(1075件)	1,468	1,814	1,468	
			合計	63,212	58,190	65,817	
事業コスト	区分(単位:千円)						
	予算額	前年度繰越					
		当初予算	61,084	60,236	63,212	65,817	
		補正予算	1,741				
		合計(A)	62,825	60,236	63,212	65,817	
	Aの財源	国庫支出金					
		県債					
		その他(使用料)	11,896	50,006	47,587	53,402	
		一般財源	50,929	10,230	15,625	12,415	
	決算額(B)	57,229	57,414	58,190			
概算人件費	職員数(人)	32.00	26.00	26.00	26.00		
	概算人件費(C)	264,256	214,708	214,708	214,708		
	概算事業費(B(A)+C)	321,485	272,122	272,898	214,708		
成果目標の達成状況							
	項目	現況(見込)	H24		H25		
			目標	成果	達成状況	目標	
	腸管出血性大腸菌検査	1075件	1075件	1329件	達成	1075件	
	生食用食肉等衛生対策	320件	320件	354件	達成	320件	

目標に対する成果の状況	・腸管出血性大腸菌検査、生食用食肉等衛生対策としての検査件数は、目標数を達成した。また、陽性結果については、各所で指導を行い、衛生面など改善が認められた。
-------------	---

2 今後の事業の方向性

今後、事業をどのようにしていきたいか。	<input type="checkbox"/> 事業を実施しない <input type="checkbox"/> 事業を見直して実施 <input checked="" type="checkbox"/> 事業を現行どおり実施 ・獣畜の全頭検査による食用不適食肉の排除及び、微生物汚染実態検査により食肉処理における衛生指導に努める。 ・引き続き確実な検査を実施し、食肉の安全性確保を図りたい。
---------------------	--